ЖДИТЕ В СЕНТЯБРЕ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ ИЗ ДОСТУПНЫХ ПРОДУКТОВ

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ СЕМЬИ №1



Дорогие читатели представляем вашему вниманию новинку спецвыпуск «Золотой коллекции рецептов» - «25 золотых рецептов»

Специально для начинающих хозяюшек и тех, кто неуверенно чувствует себя на кухне, предлагаем подборку пошаговых рецептов с красочными иллюстрациями и подробными инструкциями. Опытные кулинары также найдут для себя много интересного. Профессиональные повара расскажут, как правильно приготовить, украсить и подать любое блюдо. В брошюре вас ждут вкусные блюда из доступных продуктов:

- блинчатый торт с овощами;
- купол из баклажанов;
- закусочный хлеб;
- тыквенный суп с помидорами;
- жаркое с сухофруктами;
- фаршированная курица;
- рулет из свинины с зеленью;
- пирог с крыжовником;
- булочки с изюмом;
- пирог с грушами и клюквой

и многое другое вы найдете на страницах нашей брошюры.

Готовьте вместе с нами, готовьте лучше нас!

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ

Спецвыпуск «Золотая коллекция рецептов»
№ 25 сентябрь 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А.А.
Установочный тираж: 68 330 экз.
Заказ № 2577
Цена свободная.

Номер подписан в печать 17.09.2009
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Адрес типографии: 606007
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

ПО ПРОСЬБАМ ЧИТАТЕЛЕЙ: ВСЕ ИЗ КАРТОШКИ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 25
2009



ISSN 1992-3783
09025
9 771992 378002

ПОДПИСКА

Ф. СП-1

Федеральная служба почтовой связи

АБОНЕМЕНТ на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов
(наименование издания)

количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда
(почтовый индекс) (адрес)

Кому
(фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ | место | литер

на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов
(наименование издания)

Стоимость	подписки	руб.	количество комплектов:
	переадресовки	руб.	

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда
(почтовый индекс) (адрес)

Кому
(фамилия, инициалы)

+ ПРИЛОЖЕНИЕ: СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"

Павленко Елена, г. Павлодар

Картофельные корзинки с сыром

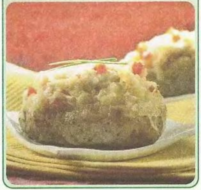
6 больших печеных картофелин, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. молока, 200 г сыра, 2 пластины мелко нарезанного бекона, 12 маленьких соцветий брокколи.

Проткните в нескольких местах картофель вилкой. Пеките 1 ч. при 200°С.

Достаньте картофель, слегка охладите, разрежьте клубни пополам. В каждой половинке сделайте крестообразный надрез, выньте мякоть, оставляя стенки толщиной 0,5 см, а с обратной стороны немного срезать округлость.

Картофельную мякоть сложите в большую миску. Добавьте масло и молоко и размешайте до однородной массы. Ложкой равномерно разложите смесь в картофельные корзиночки, вдавив по 2 кубика сыра в центр каждого картофеля. Картофель разложите на противень или в формы из пергаментной бумаги для запекания.

Печь 25 мин. при 180°С. Затем посыпьте поверх каждой корзиночки 1/2 ст. л. бекона. Вершину украсьте соцветием брокколи.



Ерошина Татьяна, г. Брест

Картофель "По-испански"

10 отварных и нарезанных дольками картофелин, 1 небольшая мелко нарезанная луковица, 4 вареных яйца, 100 г творожного сыра, 2 ч. л. чили, 2 ст. л. 33% сливок, 3 ст. л. оливкового масла, сок 1/2 лимона, 10 оливок, зелень петрушки, соль, черный перец.

Лук опустить на несколько минут в кипяток. Размять два желтка с творожным сыром, чили, солью, черным перцем и смешать со сливками, оливковым маслом, лимонным соком и луком. Выложите ломтики картофеля на тарелку и залейте соусом. Украсьте оливками, нарезанными ломтиками яйцами и зеленью.

Чикунова Светлана, г. Моршанск

Картофельный салат с сыром

6 средних картофелин, 1 луковица, 2 ст. л. тертого сыра, 3 корня сельдерея, 3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. горчицы, 1 ч. л. 9% уксуса, соль, черный молотый перец.

Картофель отварите в подсоленной воде, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Лук мелко нашинкуйте. Корни сельдерея отварите и нарежьте кубиками. Сыр натрите на крупной терке.

Смешайте майонез, горчицу, уксус, соль и перец. Этим соусом заправьте смешанные картофель, лук, сельдерей и сыр. Готовый салат выложите в прозрачный глубокий салатник и перед подачей к столу поставьте в холодильник на 1 ч.

Этот салат послужит великолепным гарниром для блюд из отварного и тушеного мяса.

Маркушина Лада, г. Уфа

Салат "Найди меня"

По 4 вареных яйца, соленых огурца и картофелины, 100 г свеклы, репчатый лук, майонез.

Соленые огурцы нарежьте кубиками, выложите на дно салатника и полейте майонезом. Отварной очищенный картофель нарежьте кубиками и выложите поверх огурцов, полейте майонезом. Яйца разрежьте и удалите желток. Белки нарежьте, посыпьте картофель и полейте майонезом. Лук мелко нарежьте, обдайте кипятком и выложите на белки. Свеклу натрите на крупной терке, выложите на лук и полейте майонезом. Желтки разотрите и посыпьте салат.

Ботькина Наталья, г. Венев

"Шапка Мономаха" с картофелем

3 крупные вареные картофелины, 300 г вареного мяса, 3 вареных яйца, 150 г моркови, 1 ст. грецких орехов, 150 г сыра, 1 гранат, консервированный горошек, майонез, соль, перец.

Вареный картофель, яйца и сыр натереть на крупной терке. Сырую морковь натереть на мелкой терке. Грецкие орехи измельчить до размера, не превышающего горошину.

Мясо мелко нарезать.

Складывать на блюдо слоями в виде купола: картофель, мясо, яйца, грецкие орехи, морковь, сыр. Каждый слой смазать майонезом и оставить пропитываться на 2 ч.

Весь купол промазать майонезом и украсить зернами граната и горошком. Из маленькой луковки вырезать чашечку с зубчиками, внутреннюю часть вынуть, положить туда зерна граната и установить на верху "шапки".

Карпова Наталья, г. Новотроицк

Салат с помидорами и картофелем

1 кг помидоров, 4 крупных огурца, пучок лука-порея, 5 картофелин, 3 яйца, 3 ст. л. майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

Сварите картофель и яйца.

Тонкими кольцами нарежьте помидоры, картофель и огурцы. Вареные яйца мелко порубите. Все перемешайте, посолите, поперчите и полейте майонезом. Сверху посыпьте нарезанным зеленым луком.



Шугурова А. Н., г. Оренбург

"Завтрак по-ирландски"

6 картофелин, 1 крупная или 2 маленькие свеклы, 2 яйца, перец, соль.

Сварите картофель в «мундире», остудите, очистите и нарежьте кубиками. Свеклу запеките в духовке. Когда остынет, очистите и также нарежьте кубиками. Соленый огурец очистите от кожуры и мелко нарежьте. Яйца крупно порубите.

Смешайте все ингредиенты, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Лапутина Вера, г. Сургут

Салат с картофелем и фасолью

300 г картофеля, по 100 г помидоров и стручковой фасоли, 2 вареных яйца, 1 огурец, 2 ст. л. сметаны, соль, зелень.

Отваренный картофель и яйца нарежьте кубиками, огурец - соломкой, помидоры - дольками, фасоль - кусочками длиной 3-4 см и отварите в подсоленной воде, добавив при варке кусочек сахара. Все компоненты смешайте, посолите и заправьте сметаной. Подавайте, густо посыпав зеленью.

Бродова Татьяна, с. Кузьминское

Салат "Мечта грибника"

5 картофелин, 300 г маринованных мелких или нарезанных шампиньонов, 1 луковица, 1/4 ч. л. молотого черного перца, соль, 250 г майонеза.

Картофель отварите в "мундире", очистите и нарежьте мелкими кубиками. Луковицу нарежьте тонкими кольцами. В салатнике смешайте картофель, шампиньоны и лук, посолите, поперчите и залейте майонезом.

Картофельно-грибной салат можно подать в качестве гарнира к любому мясному блюду.



Илюшкина Нина, г. Курган

Закуска из картофеля с курицей

200 г картофеля, 100 г куриного филе, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, раст. масло, 50 г моркови, 1 ст. л. консервированного горошка, зелень петрушки, соль, черный молотый и чили перец.

Картофель очистите, промойте, нарежьте ломтиками толщиной 2 мм и подержите над паром 2 мин. Из куриного филе приготовьте фарш с добавлением лука, чеснока, яйца, добавьте по вкусу соль и черный перец. На край картофельного ломтика выложите шарик из фарша, придайте изделию форму вареника и обжарьте во фритюре до золотистого цвета.

При подаче посыпьте перцем чили, декорируйте зеленью петрушки, морковью и зеленым горошком.

Лепина Юлия, г. Ярцево

Салат из картофеля и моркови "Слоеный"

По 2 соленых огурца, моркови и яйца, 3 картофелины, луковица, свекла, 2 ст. л. консервированного горошка, 250 г майонеза, соль.

Отварите картофель, морковь, яйца, свеклу. Яйца, лук, огурцы мелко нарежьте, картофель, морковь и свеклу натрите на крупной терке. Все компоненты немного посолите и разделите на 2 части.

На дно высокого прозрачного салатника положите слой картофеля, на него - лук, затем свеклу, соленые огурцы, яйца, горошек.

Затем повторите слои в том же порядке. Каждый слой смазывайте майонезом. Поставьте салат на 2 ч. в холодильник, для пропитки.

Тухватулина Эля, г. Муром

Салат "Ловись, рыбка!"

400 г картофеля, 200 г вареной рыбы, 1 луковица, 100 г сыра, 3 ст. л. майонеза, укроп, соль.

Картофель отварите и нарежьте кубиками. Вареную рыбу разделите на мелкие кусочки без костей, луковицу мелко нарежьте, сыр натрите на терке, все перемешайте с картофелем, выложите на плоскую тарелку, залейте майонезом и посыпьте измельченным укропом.

Коняшова Ирина, г. Минск

Салат рыбный с картофелем

200 г картофеля, 300 г филе отварной трески, 250 г майонеза, 4 вареных яйца, консервированный горошек, 2 луковицы, соль.

Филе трески нарежьте соломкой, смешайте с нарезанным соломкой отварным картофелем. Яйца нарежьте тонкими кружочками. Тонкие кольца белков отделите от желтков. Желтки измельчите. Нарезанные белки добавьте к салату. Лук нарежьте тонкими кольцами и смешайте с салатом. Положите горошек, поперчите, посолите по вкусу и заправьте все майонезом.



Елисеева Светлана, г. Рыбинск

Салат "Простой"

8 картофелин, 2 луковицы, 50 г сыра, 1 ст. л. майонеза, 1/2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. 9% уксуса, соль, перец.

Картофель вымойте, отварите в подсоленной воде, остудите, очистите и мелко нарежьте. Очищенный лук нашинкуйте, залейте уксусом, разведенным водой, отставьте на 1 ч.

Для соуса: смешайте майонез с горчицей, добавьте уксус, соль и перец.

Слейте воду из лука. Смешайте нарезанные картофель и лук с тертым сыром, заправьте салат приготовленным соусом. Перед тем как поставить салат на стол, выдержите его в течение 1 ч. в холодильнике для пропитки.

Гудкова Ольга, п. Красные Баки

Салат "Морские грезы"

300 г молодого вареного картофеля, 300 г филе свежей скумбрии, 2 маринованных корнишона, 1 небольшой пастернак, 50 г вареной брокколи, 2 ст. л. консервированного горошка, 4 ст. л. майонеза, 2 ломтика белого хлеба, 1/2 ст. сливок, 1/2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу, зелень.

Овощи очистите, промойте и мелко нарежьте. Замочите хлеб в сливках и пропустите вместе с рыбным филе через мясорубку. В рыбную массу добавьте масло, сливки, белки, затем взбейте и посолите. Из полученного фарша сформуйте фрикадельки и сварите их.

В салатник выложите нарезанные овощи, на них - фрикадельки, предварительно остудив их. Сверху салат полейте слоем майонеза и украсьте зеленью.

Дряхлова Анна, г. Волгодонск

Салат с картофелем и кальмарами

1 б. консервированных кальмаров, 2 соленых огурца, 4 отварные картофелины, 1 яблоко, 1/2 б. оливок без косточек, 3 вареных яйца, 1 б. горошка и 250 г майонеза, зеленый лук, свекла, соль по вкусу.

В большую миску потрите на крупной терке картофель и яблоко, добавьте нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца, горошек, соль. Перемешайте, переложите в салатник и залейте майонезом. Не перемешивая, украсьте салат «елочкой» из веточек зеленого лука, а из кусочка свеклы сделайте маленькую звезду.

Салат перемешайте непосредственно перед употреблением прямо в сервировочной тарелке.

Степанцова Альбина, г. Нефтеюганск

Салат "Сытный"

300 г картофеля, 200 г свежих огурцов, 5 яиц, по 100 г отварной свинины и телячьего языка, зеленый лук, зелень петрушки, соль, перец.

Соус: 2 ст. л. сметаны, 1 лимон, 2 яйца, 2 ст. растит. масла, 1 ч. л. сахарной пудры, соль.

Охлажденную свинину нарежьте тонкими брусочками, язык - полукруглыми дольками, вареные картофель и яйца - кубиками, огурцы - кружками, зеленый лук мелко порубите. Смешайте все продукты, посолите по вкусу.

Для соуса: взбейте охлажденные яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте сок лимона, растит. масло. Все тщательно взбейте, смешайте со сметаной. Размешайте соус до однородной массы и заправьте им салат.

Григоренко Амалия, г. Елец

Салат "Овощи и фрукты"

5 вареных картофелин, 2 вареные моркови, 1 огурец, 100 г фасоли, 1 яблоко, растит. масло, соль.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Морковь очистить и нарезать соломкой. Кисло-сладкое яблоко мелко нашинковать. Соленый огурец очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Фасоль, предварительно замоченную, отварите в подсоленной воде, дайте остыть. Смешайте все готовые ингредиенты, посолите и заправьте растит. маслом.



Суликова Инна, г. Новошахтинск

Салат с картофелем и чесноком

7 клубней картофеля, 3 зубчика чеснока, 2 огурца, 2 ст. л. майонеза, 2 пучка зеленого лука.

Очищенный картофель отварите в подсоленной воде, остудите и мелко нарежьте. Зеленый лук мелко нашинкуйте. Натрите чеснок на терке и добавьте его в майонез. Маринованный огурец нарежьте кусочками и смешайте с картофелем. Все ингредиенты тщательно перемешайте и заправьте чесночным майонезом.

Савинова Маргарита, г. Омутнинск

Закуска из картофеля с креветками

6 картофелин, 1 ст. 20% сливок, 2 зубчика чеснока, 3,5 ст. л. сливочного масла, 200 г чищеных креветок, соль, перец.

Проколоть картофель несколько раз вилкой и печь на решетке в духовке при 200°С 40 мин. Смешать 1 ст. сливок с рубленым чесноком, добавив соль, белый перец, и дать постоять 15 мин.

Увеличить температуру духовки до 220°С. Когда печеный картофель немного остынет, разрезать его пополам. Затем чайной ложкой выбрать середину, оставляя тонкую стенку. Из мякоти сделать пюре, добавив 2,5 ст. л. масла, сливки, соль и перец.

Смазать маслом снаружи картофельные половинки, установить их на противне. Печь в верхней части духовки 3 мин. Наполнить картофельные половинки пюре и продолжать печь, пока не подрумянится верхушка.

В кастрюле нагреть сливки, настоявшиеся с чесноком. Креветки разрезать на 2 части вдоль, положить в кипящие сливки и варить 3 мин. Достать их с помощью шумовки. Убрать сливки с плиты и через 2 мин. вернуть креветки в соус. Установить 2 половинки печеного картофеля на каждую тарелку. Креветки вставить в картофель, полить сливками и подать к столу.



Ерошина Татьяна, г. Брест

Салат картофельный с печенью трески

600 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 3 яйца, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 200 г печени трески, 100 г консервированного горошка, 150 г майонеза, 30 г зеленого салата, соль, молотый перец.

Свежесваренный картофель охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками, так же нарезать соленые огурцы. Репчатый и зеленый лук нашинковать, вареные яйца мелко порубить. Все смешать, добавить мелко нарезанную печень трески, зеленый горошек, майонез, соль, молотый перец и все хорошо вымешать.

Украсить листиками зеленого салата, яйцом, огурцами и посыпать нашинкованным зеленым луком.

Балашова Алла, с. Шпилево

Салат "Привет с Востока"

100 г стручков фасоли, 300 г картофеля, 1/2 б. консервированного горошка, 1/2 болгарского перца, зеленый лук, 1/4 ст. белого винного уксуса, 1/2 ст. л. горчицы, смешанной с 1/2 ст. л. меда, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. обжаренных кунжутных семян, 1 ч. л. растит. масла, перец.

Фасоль сварите и нарежьте кусочками. В кастрюле смешайте фасоль, нарезанный ломтиками картофель, горошек, нашинкованные лук и перец.

В миску налить уксус, положить горчицу, соевый соус, растит. масло, кунжутное семя и черный молотый перец. Осторожно это перемешайте и заправьте салат. Выложите салат на плоское блюдо, застеленное листьями салата, и украсьте перьями зеленого лука в виде звезды.

Алексеева Антонина, г. Днепропетровск

Похлебка "Тамбовская"

500 г курицы, 8 картофелин, 1 луковица, 2,5 ст. воды, 1,5 ст. молока, 3 ст. л. сливочного масла, 5 ст. л. сметаны, соль, перец и зелень по вкусу.

Сварить курицу. Бульон процедить. В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель и куриное мясо, варить до полуготовности. Затем влить горячее молоко и довести до готовности. За 5 мин. до окончания варки добавить обжаренный до золотистого цвета лук, посолить и поперчить.

Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью укропа.

Мышкина Светлана, г. Моршанск

Суп "Петровский"

7 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, 30 г сушеных грибов, 2 ст. л. растит. масла, 1 корень петрушки, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Кнели: 300 г куриного филе, 1 ломтик белого хлеба, 1 белок, 5 ст. л. сливок или молока, соль, перец по вкусу.

Сушеные грибы замочите, отварите и нашинкуйте соломкой. Лук и морковь нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на масле, положите в процеженный грибной бульон, посолите, добавьте нарезанный дольками картофель, корень петрушки и доведите до кипения. Затем положите сырые кнели и варите до готовности. За 5 мин. до окончания варки положите перец и лавровый лист.

Для кнелей: куриное мясо пропустите через мясорубку, добавьте хлеб, размоченный в молоке или сливках, белок, соль и перец. Все перемешайте и сформуйте кнели величиной с грецкий орех.

Киселева Анна, г. Иваново

Суп "От бабушки"

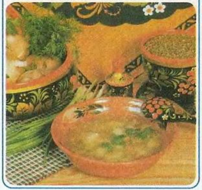
4 клубня картофеля, 1 ст. крупы (любой), 1 луковица, 1 морковь, зелень, соль.

Подготовьте какую-нибудь крупу (гречневую, овсяную, перловую, пшено и т. д.), как следует промойте ее в теплой воде. Поставьте крупу вариться в сотейнике, постоянно помешивайте, не забыв посолить ее. Варите кашу до готовности, т. е. до тех пор, пока она не разбухнет.

Сваренную кашу опустите в бульон и доведите до кипения на маленьком огне.

Для картофельной заправки: алюминиевую кастрюлю смажьте маслом и выложите слоями: нарезанный кольцами лук, нарезанный ломтиками картофель, мелко нарезанную морковь. Каждый слой посолите. Под закрытой крышкой и на медленном огне тушите овощи в течение 10 мин.

Приготовленные овощи смешайте с крупой в бульоне и поварите 3 мин. Перед подачей к столу посыпьте картофельный суп мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.



Клюева Тамара, г. Саратов

Суп "По-версальски"

2 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. л. риса, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу, зелень.

Коренья, нарезанные кубиками, и мелкорубленый лук спассеровать на сливочном масле. Рис промыть и погрузить в кипяток на 5 мин. (пшено на 3 мин.), а затем откинуть на сито. Подготовленную крупу положить в кипящий бульон и довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель, коренья. Варить суп около 25 мин., перед окончанием варки посолить.

При подаче на стол посыпать зеленью.

Власова Фаина, г. Сенгелей

Картофельный суп с зеленым горошком

Куриный бульон, 7 картофелин, 300 г зеленого горошка, 4 ст. л. растит. масла, зелень, соль.

Для этого супа понадобится мелкий картофель, чтобы из него вырезать шарики. Каждый шарик должен быть примерно с лесной орех. Подготовленные шарики опустите в кипящую воду и варите 10 мин. Когда картофель сварится, слейте воду и вновь поставьте кастрюлю на огонь, чтобы немного подсушить шарики. Выложите подготовленные шарики в сковороду с разогретым растит. маслом и обжарьте их до золотистого цвета.

Сваренный зеленый горошек пропустите через мясорубку. Полученное пюре залейте куриным бульоном, хорошо перемешайте и выложите в полученную смесь картофель. Доведите суп до кипения и варите 5 мин. При подаче посыпьте суп зеленью.

Тарасова Маргарита, г. Жердевка

Похлебка "Постная"

4 картофелины, 1 луковица, 2 ст. л. томат-пасты, соль и перец по вкусу.

Картофель почистить и отварить, после чего потолочь и в полученное пюре добавить жареный лук и томат-пасту. Развести водой до нужной консистенции, добавить соль и перец.



Белова Надежда, г. Кемерово

Суп картофельный "Обычный"

5 картофелин, 1 яйцо, 1 морковь, 1 луковица, соль, зелень.

Наполните кастрюлю водой и поставьте на огонь. Картофель очистите и нарежьте брусочками. Когда вода закипит, посолите ее и всыпьте нарезанный картофель.

Через 3 мин. опустите в суп мелко нарезанные морковь и лук (непассерованные). Через 5 мин. разбейте сырое яйцо в суп, хорошо перемешайте и посолите.

Перед употреблением посыпьте суп мелко нарезанной зеленью.

Алексеева Антонина, г. Днепропетровск

Суп картофельный "Перчинка"

10 картофелин, 4 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. л. сливочного масла, 1-2 стручка горького перца, соль, зелень.

Лук нашинкуйте полукольцами, чеснок натрите на мелкой терке. Выложите их на дно кастрюли, смазанной маслом. Залейте небольшим количеством бульона или воды и тушите на медленном огне 7 мин. Влейте еще воды и доведите до кипения.

Положите в кастрюлю нарезанный крупными кубиками картофель, истолченный горький перец, посолите суп и варите на среднем огне до готовности картофеля. Когда вода закипит, огонь уменьшите.

Перед подачей на стол приправьте суп зеленью.

Алексеева Екатерина, г. Струнино

Суп картофельный "Пчелка"

1 л воды, 1 ст. меда, 50 г крахмала, 4 картофелины, 1/2 ст. муки, 2 яйца.

Мед растопите на водяной бане, добавьте воду и, постоянно помешивая, доведите смесь до кипения. Когда закипит, снимите пену. Разведите крахмал небольшим количеством воды и добавьте в мед. Картофель очистите, сварите и пропустите через мясорубку.

Разбейте яйца и осторожно отделите желтки от белков. Взбейте желтки, добавьте в картофель, посолите и хорошо перемешайте. Затем взбейте белки и также добавьте их в картофельную смесь. В последнюю очередь всыпьте муку и все тщательно перемешайте. Из полученного теста слепите шарики и положите их в медовый отвар.

Ассесорова Наталья, г. Куртамыш

Суп из картофеля и манной крупы

4 картофелины, 1 пучок лука-порея, 1 ст. л. манной крупы, 2 яйца, 1 черствая булка, соль.

Картофель очистите, нарежьте соломкой и опустите в воду. Лук-порей нашинкуйте и добавьте к картофелю. Варите суп в течение 30 мин. под крышкой, затем осторожно протрите горячим через сито, поставьте снова на огонь и доведите до кипения. Как только суп закипит, всыпьте в него манную крупу и оставьте на огне еще на 10 мин.

Разбейте 1 яйцо и осторожно отделите желток от белка. В отдельной миске разотрите желток с молоком и маслом, хорошенько перемешайте и осторожно, продолжая помешивать, вливайте смесь в суп. Варите до готовности.

Нарежьте булку тонкими ломтиками. Оставшееся яйцо и белок опустите в миску и смешайте его с молоком, посолите. Обмакните ломтики булки в молочно-яичную смесь. Когда булка впитает молоко, выкладывайте гренки на раскаленную сковороду, смазанную маслом. Готовые гренки подавайте вместе с супом.



Шашкина Вера, г. Бузулук

Суп-пюре "Детская радость"

1 л куриного бульона, 4 картофелины, 2 пучка лука-порея, 3 ст. молока, 1/2 ст. сливок, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. йогурта, перец, соль.

Поставьте кастрюлю с бульоном на огонь. Картофель очистите, нарежьте кубиками, опустите в кипящий бульон, огонь убавьте. Порубите крупно сельдерей и лук-порей, заправьте ими картофельный суп. Когда картофель сварится, протрите суп через сито.

Соедините сметану и сливки, перемешайте, поперчите и посолите. Затем в картофельный суп добавьте сметанную заправку, перемешайте, доведите до кипения и отставьте остужаться.

Любой несладкий йогурт взбейте миксером и введите осторожно, все время помешивая, в остывший картофельный суп-пюре. Мелко нарежьте лук-порей и посыпьте им блюдо.

Красильникова Галина, г. Харьков

Похлебка "Старорусская"

5 картофелин, 400 г свинины, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Свинину нарежьте тонкими брусочками, залейте водой, доведите до кипения на медленном огне, периодически снимая пену. Затем положите картофель, нарезанный брусочками, посолите и варите до готовности. За 15 мин. до окончания варки добавьте мелко нашинкованный репчатый лук, а за 5 мин. - лавровый лист.

При подаче в похлебку положите масло и рубленую зелень.

Волкова Алла, г. Елабуга

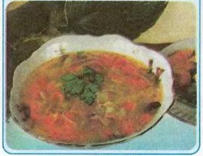
Похлебка "Ярославская"

8 небольших картофелин, 600 г любого мяса, 2 луковицы, 1 морковь, 1/2 ст. л. томат-пасты, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец и зелень по вкусу.

Лепешки: 1,5 ст. муки, 1 ст. л. маргарина, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 1/2 ст. воды, соль.

Мясо нарезать кусками, обжарить, залить горячей водой, добавить томат-пасту и варить до готовности. За 15 мин. до окончания варки положить очищенный картофель, нарезанные и обжаренные лук и морковь, посолить и поперчить. Отдельно к похлебке подать жаренные на масле лепешки.

Для лепешек: дрожжи развести теплой водой, добавить соль, яйцо, муку и перемешивать 7 мин. После этого влить растопленный маргарин и хорошо вымешивать тесто, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Затем закрыть тесто крышкой и поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, его нужно обмять и дать еще раз подойти. После этого разделать тесто на лепешки, дать им расстояться в течение 30 мин. и обжарить на масле.



Соловьева Ольга, г. Киров

Суп картофельный "По-псковопечорски"

3 картофелины, 200 г соленых грибов, 2 луковицы, 3 ст. л. растит. масла, 1,5 л молока, соль по вкусу.

Соленые грибы нарежьте соломкой и отварите в 0,5 л молока. Лук нашинкуйте полукольцами и обжарьте на растит. масле. Картофель нарежьте брусочками и отварите в подсоленной воде, затем воду слейте.

Оставшееся молоко вскипятите, влейте в кастрюлю с грибами, положите обжаренный лук, картофель, доведите до кипения, но не кипятите.



Ассесорова Наталья, г. Куртамыш

Суп молочный с клецками

3 сырых картофелины, 1 шт. вареного картофеля, 1/2 ст. воды, 1,5 ст. молока, 1 ч. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Сырой картофель очистить, натереть на терке, отжать. Картофель, сваренный в "мундире", очистить и протереть через сито. Сырой и отварной картофель соединить, посолить, перемешать, сформовать круглые клецки и сварить в воде. Затем влить молоко, довести суп до кипения, добавить масло и посолить.

Гусева Галина, г. Минск

Похлебка "Тверская"

500 г говядины, 5 картофелин, мясной бульон, 2 луковицы, 2 моркови, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сухого белого вина, соль, зелень, сладкий перец или перец горошком, специи по вкусу.

Мякоть говядины нарезать небольшими брусочками. В чугунок или глиняные горшочки налить мясной бульон, положить мясо и варить в духовке 30 мин. при 200°С.

Картофель нарезать кубиками, лук - кольцами, морковь - тонкими ломтиками. Обжарить лук и морковь, положить вместе с картофелем в чугунок или горшочки с мясом и варить 15 мин. Затем добавить перец, лавровый лист, зелень и варить еще 15 мин.

В готовую похлебку для вкуса влить немного сухого вина.

Подавать похлебку на стол в той посуде, в которой она готовилась.

Тарасова Маргарита, г. Жердевка

Похлебка "Ильинская"

400 г говядины, 80 г сушеных грибов, 7 картофелин, 1 луковица, 3 помидора, 40 г сливочного масла, соль, специи, зелень и сметана по вкусу.

Предварительно замоченные сушеные грибы отварить, добавить соль и специи. Мясо нарезать кусками, разложить в порционные горшочки, залить на 2/3 водой и отварить до полуготовности. Затем добавить нарезанный кубиками картофель и варить еще 15 мин. После этого положить нарезанные лук, помидоры, грибы вместе с отваром и довести до готовности. Перед подачей на стол посыпать зеленью, положить по кусочку сливочного масла. Вместо масла можно подать сметану.

Фетисова Наталья, г. Сергач

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г свинины,
- 200 г говядины,
- 10 картофелин,
- растит. масло,
- 1 луковица,
- 2 зубчика чеснока,
- соль, перец и специи по вкусу.



Жаркое "По-русски"

- Мясо отбить, нарезать крупными кубиками, посолить, поперчить и обжарить на сильном огне, помешивая.
- Картофель очистить, нарезать кружками и жарить до готовности.
- Лук нарезать полукольцами, жарить на масле, затем добавить мелкорубленый чеснок.
- Горшочек наполовину заполнить кипятком, посолить, поперчить, добавить специй, выложить туда мясо, лук, картофель. Закрыть фольгой и поставить в разогретую до 200°C духовку на 30 мин.
- Подавать в горшочках, украсив зеленью кинзы, петрушки, укропа.

Аксенова Ирина, г. Ногинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 10 картофелин,
- 600 г грибов,
- 2 луковицы,
- 1/3 ст. растит. масла,
- соль, перец,
- зелень.



Картофель с грибами

- Очищенный и промытый картофель нарежьте кубиками, выложите на сковороду с раскаленным маслом и обжаривайте его 10 мин. со всех сторон.
- Грибы нарежьте кусочками и потушите в собственном соку, немного посолив.
- Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук. Когда он будет готов, всыпьте грибы.
- Смешайте картофель с грибами и луком и тушите под закрытой крышкой на медленном огне 10 мин.
- При подаче посыпьте рубленой зеленью.

Маркова Варавара, г. Екатеринбург

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 7 картофелин,
- 1,5 ст. молока,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. слив. масла,
- перец, соль,
- зелень.



Картофель "Веселый молочник"

- Сварив картофель в «мундире», очистить и нарезать кружочками.
- Лук мелко нарезать и спассеровать.
- Кастрюлю смазать сливочным маслом и выложить слоями: картофель, лук и т. д. Каждый слой солите и перчите.
- Залейте все молоком и поставьте на огонь.
- Доведите до кипения два раза.
- Перед подачей к столу посыпьте блюдо мелко нарезанной зеленью.

Апанасова Людмила, г. Витебск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 12 картофелин,
- 500 г мясного фарша,
- 2 луковицы,
- 1/4 ст. риса,
- 2 ст. л. сметаны,
- перец, соль,
- зелень.



"Волшебный горшочек"

- Очищенный картофель вымойте, срежьте верхушки, ножом аккуратно вырежьте сердцевину.
- Для начинки: сварите рис, пропустите мясной фарш через мясорубку, добавьте вареный рис и мелко нашинкованный лук, все поперчите и хорошенько перемешайте. Нафаршируйте приготовленной смесью каждый клубень.
- Подготовленный таким образом картофель поместите в горшочек и залейте сметаной. Горшочки поставьте в нагретую духовку и запекайте до готовности картофеля.
- При подаче посыпьте готовое блюдо свежей рубленой зеленью.

Болдырева Татьяна, г. Уссурийск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 12 картофелин,
- 1 ст. молока,
- 2,5 ст. л. слив. масла,
- соль.

Начинка:
- 800 г мяса,
- 4 луковицы,
- 1/3 ст. растит. масла,
- соль, перец,
- лавровый лист.

"Курган" с начинкой

- Картофель очистите, сварите в подсоленной воде, горячим пропустите его через мясорубку, добавьте горячее молоко, масло и немного соли.
- Для начинки: говядину нарежьте мелкими кусочками, обжарьте сначала в собственном соку, затем добавьте масло, поперчите и посолите, тушите 1 ч., добавив воду. Отдельно спассеруйте лук и добавьте его в тушеное мясо. Добавьте душистый перец горошком, лавровый лист и тушите еще 30 мин.
- Смажьте противень растит. маслом и тонким слоем раскатайте на нем картофельное тесто. Сверху выложите горкой готовое тушеное мясо, поверх мяса - оставшийся картофель. Обмажьте все яйцом и поставьте запекаться на 1 ч. в духовку.

Володина Раиса, г. Братск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 12 картофелин,
- 700 г творога,
- 800 г сметаны,
- соль.

"Творожное счастье"

- Очищенный картофель сварите в подсоленной воде, разомните его с добавлением сметаны и подсолите, если требуется.
- Творог пропустите через мясорубку, посолите и смешайте с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.
- В горшочки уложите слоями картофельное пюре и творог, каждый слой поливая сметаной.
- Разогрейте духовку до 200°С и поместите в нее горшочки. Запекайте 30 мин.

Артемова Софья, г. Магнитогорск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г креветок,
- 8 крупных картофелин,
- 4 соленых огурца,
- 1,5 ст. л. сливочного масла,
- 200 г шампиньонов,
- 400 г майонеза,
- 3 яйца,
- 1 б. каперсов,
- 3 ст. л. горчицы,
- соль, перец, зелень.

"Мечта гурмана"

- Картофель отварите, слейте воду и дайте остыть.
- Очистите креветки, поджарьте их. Через некоторое время добавьте мелко нарезанные грибы.
- Для соуса: измельчите каперсы и мелко нарежьте огурцы, добавьте их в майонез. Горчицу смешайте с нарезанной зеленью. Добавьте майонез.
- Разрежьте каждую картофелину, выньте мякоть и заполните начинкой образовавшееся углубление.
- Промажьте начинку слоем соуса и слепите по две половинки вместе.
- Фаршированный картофель выложите на противень и поставьте в духовку. Запекайте 10 мин.

Яковлева Ольга, г. Ярославль



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- 400 г муки,
- 2 яйца,
- 1 ст. воды.

Начинка:
- 6 картофелин,
- 2 луковицы,
- 1/4 ст. растит. масла.

Вареники "Обычные"

- Замесите тесто из перечисленных ингредиентов.
- Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 см.
- Вырежьте кружочки и разложите на них начинку.
- Вареники защипите, выложите на блюдо, посыпьте мукой и поставьте в холодильник.
- Отваривайте вареники в подсоленной воде, подавайте к столу со сметаной или уксусом.
- Для начинки: картофель сварите, остудите, очистите, пропустите через мясорубку, посолите, добавьте немного масла.
- Лук мелко нашинкуйте и спассеруйте на растит. масле. Картофель соедините с обжаренным луком и хорошенько перемешайте.

Евлахова Анна, г. Сергач



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 ст. муки,
- 1 ст. воды,
- 3 яйца.

Начинка:
- 7 картофелин,
- 3 луковицы,
- 150 г свиного шпика,
- 1/4 ст. растит. масла,
- соль, перец.

Вареники "По-украински"

- Замесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной 1,5-2 см, вырежьте кружочки и выложите на них начинку. Края защипните аккуратно. Отваривайте в соленой воде. Подавайте со сметаной и тертым сыром.
- Для начинки: очищенный картофель отварите в подсоленной воде, пропустите его через мясорубку, посолите, добавьте яйцо, поперчите, все перемешайте. Сало нарежьте кусочками и обжарьте на сковородке. Когда шкварки будут готовы, выложите на эту же сковороду мелко нашинкованный лук и обжарьте его до золотистого цвета. Смешайте картофель со шкварками и потушите в течение 5 мин.

Глебова Анастасия, г. Черняховск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 7 картофелин,
- 2 яйца,
- 1,5 ст. л. муки,
- 100 г сыра,
- 1/4 ст. растит. масла,
- соль, перец.

Котлетки "Привет из Франции"

- Очистите картофель, отварите в подсоленной воде, пропустите через мясорубку.
- В отдельной миске взбейте яйца, добавьте муку, посолите и поперчите.
- Влейте взбитые яйца в картофель.
- Натрите сыр на мелкой терке и смешайте его с картофелем.
- На раскаленную сковороду вылейте масло и, когда оно разогреется, положите ложкой маленькие порции картофельной смеси.
- Жарьте до образования золотистой корочки.

Волуева Ирина, г. Владикавказ



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 9 клубней картофеля,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. маргарина,
- 20 г мускатного ореха,
- 2 ст. л. крахмала,
- сухари для панировки,
- соль,
- растит. масло.

Котлеты "Утренние"

- Картофель сварите в «мундире», остудите, очистите и натрите на крупной терке.
- Мелко порубите маргарин, добавьте натертый картофель и все тщательно перемешайте.
- В полученную смесь добавьте желток и крахмал, перемешайте, посолите и положите натертый мускатный орех. Всю массу тщательно перемешайте до получения однородной массы.
- Вылепите из теста котлеты, запанируйте их в сухарях. Жарьте котлеты до появления золотистой корочки. При подаче к столу обсыпьте котлеты жареным луком.

Гречановская Елена, г. Кострома



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 10 картофелин,
- 250 г майонеза,
- зелень,
- соль, перец.

Картофель под майонезом

- Очищенный картофель нарежьте кружочками.
- В майонез добавьте перец, натертый чеснок и мелко нарезанную зелень.
- Подготовленный картофель уложите в горшочек слоями, каждый слой промазывая майонезным соусом, и поставьте в разогретую до 200°С духовку.
- Минут через 40 картофель будет готов.

Бобрикова Юлия, г. Самара



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 10 картофелин,
- 4 луковицы,
- 4 помидора,
- 3 соленых огурца,
- 1/3 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. сметаны,
- 2 ст. бульона,
- перец, соль,
- зелень.

"Овощной праздник"

• Очищенный и промытый картофель нарежьте кубиками. Нарежьте лук полукольцами и спассеруйте его на растит. масле. Лук и картофель выложите в утятницу и залейте небольшим количеством бульона. Доведите блюдо до кипения, убавьте огонь, закройте крышкой и тушите в течение 30 мин.

• Соленые огурцы нарежьте, обжарьте на сковороде, где пассеровали лук, и высыпьте в утятницу.

• Нарежьте помидоры кружочками, добавьте их в картофель. Как только закипит, полейте сметаной и тушите еще 10 мин.

• Готовое блюдо посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Анисимова Татьяна, г. Витебск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 9 одинаковых картофелин,
- 150 г сыра,
- 3 вареных яйца,
- 1 ст. сметаны,
- соль,
- зеленый лук.

"Картошка с сюрпризом"

• Картофель тщательно вымойте и уложите на противень, посыпанный тонким слоем соли. Поставьте противень в нагретую духовку и запекайте картофель в течение 30 мин. Когда картофель будет готов, аккуратно срежьте верхушку, выньте ложкой серединку. Натрите сыр на мелкой терке, смешайте его со сметаной. Яичные желтки отделите от белка, натрите на мелкой терке и соедините с сыром.

• Посолите мякоть картофеля, добавьте ее к сыру и сметане, перемешайте и нафаршируйте смесью пустые картофелины.

• Выложите картофель на смазанный маслом противень, сверху немного посыпьте сыром и поставьте на несколько минут в духовку, чтобы сыр расплавился. При подаче посыпать картофель рубленым зеленым луком.

Дементьева Евгения, г. Королев



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 10 больших картофелин,
- 3 помидора,
- 3 зубчика чеснока,
- 1/3 ст. растит. масла,
- сыр,
- соль, перец,
- приправа.

"Картофельные бомбочки"

• Каждую сваренную и остуженную картофелину разрежьте на две равные половинки. Аккуратно извлеките из обеих половинок мякоть, разомните ее и смешайте с нарезанными томатами.

• Натрите чеснок, добавьте его в картофель с помидорами.

• Хорошенько размешайте полученную смесь и наполните ею каждую половинку картофеля.

• Сверху посыпьте небольшим количеством тертого сыра. В разогретую до 200°С духовку поместите «картофельные бомбочки». Минут через 30 блюдо готово. При подаче "бомбочки" посыпьте рубленой зеленью.

Трофимова Виктория, г. Краснодар



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г моркови,
- 1/2 ст. сметаны,
- 1/3 ст. растит. масла,
- 2 ст. воды,
- 6 картофелин,
- 1 ст. молока,
- соль, сахар.

Пюре с морковью

• Натертую на крупной терке морковь выложите на промасленную раскаленную сковороду, залейте небольшим количеством воды, посолите и добавьте сахар.

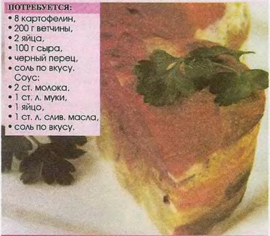
• Тушите до испарения воды.

• Когда вода выпарится, залейте морковь сметаной и оставьте тушиться еще на 4 мин.

• Очищенный картофель сварите, приготовьте пюре, обязательно добавив молоко и яйца. Готовое пюре покройте сверху тушеной морковью.

• При подаче посыпьте блюдо свежей рубленой зеленью.

Багаевскова Ангелина, г. Вязники



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 8 картофелин,
- 200 г ветчины,
- 2 яйца,
- 100 г сыра,
- черный перец,
- соль по вкусу.

Соус:
- 2 ст. молока,
- 1 ст. л. муки,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. слив. масла,
- соль по вкусу.

Картофель с ветчиной под соусом

• Картофель нарезать кусочками. Форму смазать маслом, положить слоями, каждый посолить, поперчить, смазать маслом и посыпать сыром.
• Для соуса: растопить сливочное масло, растереть его с мукой, развести молоком, посолить и размешать. Варить до густоты сметаны.
• Картофель залить частью соуса и поставить в духовку. За 10 мин. до готовности положить ветчину, нарезанную кусочками, и залить оставшимся соусом.

Раздорова Альбина, г. Кузнецк

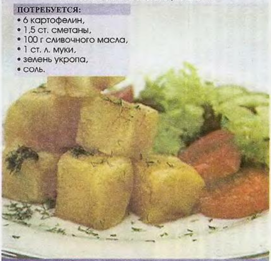


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 12 картофелин,
- 100 г сыра,
- 12 небольших кусочков сливочного масла,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Картофель, запеченный с сыром

• Картофель очистить и нарезать поперек тонкими ломтиками, но не до конца, чтобы картофелина внешне казалась целой.
• Форму смазать изнутри маслом, поместить в нее картофель, посыпать сверху солью, перцем и на каждую положить кусочек масла.
• Сверху посыпать тертым на мелкой терке сыром.
• Форму поставить в духовку и запекать до появления золотистой корочки.

Антонова Анастасия, г. Ельня



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 6 картофелин,
- 1,5 ст. сметаны,
- 100 г сливочного масла,
- 1 ст. л. муки,
- зелень укропа,
- соль.

Картофель, тушенный в сметане

• Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле, залить сметаной, смешанной с поджаренной мукой и солью, плотно закрыть крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности.
• При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Гласкова Валерия, г. Самара



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г картофеля,
- 400 г грибов,
- 200 г репчатого лука,
- 1 ч. л. муки,
- 1/3 ст. сметаны,
- 2 ч. л. кетчупа,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Картофель, тушенный с грибами

• Картофель очистить, нарезать кубиками и обжарить до полуготовности на сливочном масле.
• Отдельно пожарить лук.
• Грибы вымыть, очистить, отваривать в подсоленной воде 5-7 мин., затем обжарить на сливочном масле, добавить муку и сметану, перемешать.
• Заправить грибы кетчупом, посолить, поперчить.
• Все смешать, поставить в духовку и запекать до тех пор, пока картофель не станет мягким.

Шевченко Екатерина, г. Нижний Новгород

Сырная запеканка

8 картофелин, 2 яйца, 1,5 ст. молока, 150 г сыра, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соли, перец.

Картофель очистите и нарежьте его очень тонкими ломтиками. Натрите сыр, половину добавьте в нарезанный картофель. Смешайте молоко с яйцом, посолите, поперчите и вылейте в нарезанный картофель с сыром. Перемешайте. Разогрейте духовку до 200°С. Сковороду смажьте маслом и вылейте в нее картофельную массу.

Сверху посыпьте оставшимся сыром и зеленью. Запекайте в течение 30 мин.

Соловьева Ольга, г. Киров

Запеканка из капусты и картофеля

400 г картофеля, 300 г белокочанной капусты, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Картофель отварить, очистить, пропустить через мясорубку. Мелко нашинкованную капусту отварить, откинуть на дуршлаг, смешать с картофелем, солью и добавить сливочное масло.

Овощную массу переложить на сковороду, смазанную маслом, и запекать в духовке 30 мин.



Ларионова Ульяна, г. Челябинск

Картофельная запеканка с мясом

1 кг картофеля, 1 кг говядины, 150 г репчатого лука, 5 гвоздичек, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ст. молока, 100 г сыра, 100 г панировочных сухарей, 150 г белого хлеба, соль.

Говядину нарежьте ломтиками, хорошо отбейте и обжарьте.

Отваренный в подсоленной воде картофель нарежьте тонкими ломтиками.

Дно глубокой сковороды густо смажьте маслом, посыпьте частью измельченных сухарей. Положите на дно слой шинкованного лука, затем - слой ломтиков говядины, посолите, посыпьте толченой гвоздикой, вновь уложите слой лука, картофеля, на картофель положите кусочки масла, затем - снова говядину, лук - и так далее, пока не уложите все продукты.

Хлеб размочите в молоке, хорошо разотрите, вбейте яйца, посолите, перемешайте. Полученную массу выложите на подготовленные продукты, сверху посыпьте смесью сухарей и тертого сыра и запеките в горячей духовке.

Чернигина Наталья, г. Березники

Запеканка с креветками

6 картофелин, 200 г вареных очищенных креветок, 4 ст. л. майонеза, 2 яйца, соль по вкусу.

В смазанную маслом форму уложите слоями: нарезанный кружочками картофель, креветки и посолите, полейте майонезом, смешанным с 1/2 ст. воды.

Яйца взбейте, залейте ими картофель с креветками. Запекайте 40 мин. при 200°С.

Перед подачей разрежьте запеканку на порции, оформите зеленью.

Костянюк Галина г. Киев

Запеканка "Обед грибника"

1 кг картофеля, 1 кг грибов, 2 ст. молока, 1/2 ст. сливок, 100 г сыра, 2 яйца, 2 луковицы, 2 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец молотый, зелень по вкусу.

Грибы и лук мелко нарежьте, обжарьте на растит. масле при помешивании в течение15 мин., посолите, поперчите.

Картофель очистите и нарежьте тонкими ломтиками.

Яйца взбейте с молоком и сливками, добавьте тертый сыр, соль, перец и перемешайте.

Форму смажьте сливочным маслом и уложите слоями половину ломтиков картофеля и грибной фарш. Сверху разложите ломтики картофеля в виде черепицы, залейте яично-молочной смесью и запекайте около 1 ч. при 220°С.

Готовую запеканку посыпьте рубленой зеленью.

Самсонова Инга, г. Новоуральск

Запеканка "К ужину"

8 картофелин, 3 луковицы, 1,5 ст. л. сливочного масла, 5 яиц, 1/2 ст. молока, соль, зелень.

Картофель очистите, сварите и нарежьте небольшими дольками. Лук нарежьте полукольцами и смешайте его с нарезанным картофелем.

Налейте в миску молоко, добавьте яйца, взбейте, посолите и добавьте растопленное сливочное масло.

Смажьте сковороду маслом, выложите на нее картофель с луком, залейте все молочным соусом и поставьте в нагретую до 180°С духовку. Как только блюдо покроется румяной корочкой, запеканка готова.

Виноградова Олеся, г. Шахтинск

Запеканка картофельная с фрикадельками

600 г вареного картофеля, 300 г замороженной овощной смеси, 1 луковица, 1 стебель лука-порея, 1 зубчик чеснока, растит. масло, 4 яйца, 2 ст. молока, приправа для картофеля, перец черный молотый, соль по вкусу.

Фрикадельки: 300 г говядины, 1 ломтик черствого пшеничного хлеба, 2 ст. л. молока.

На смазанный растит. маслом противень тонким слоем выложите замороженные овощи, посолите, поперчите.

Для фрикаделек: мясо пропустите через мясорубку вместе с предварительно замоченным в молоке хлебом. Массу взбейте, посолите, поперчите и сформуйте из нее шарики.

На овощи уложите фрикадельки, между ними - рубленые репчатый лук, лук-порей и чеснок. Картофель нарежьте ломтиками, уложите в форму поверх фрикаделек, залейте смесью из яиц и молока, посыпьте приправой для картофеля.

Запекайте 35 мин. при 200°С.

При подаче запеканку нарежьте порциями, выложите на блюдо, оформите зеленью.



Пестова Виктория, г. Черкесск

Картофельная запеканка с ветчиной

700 г картофеля, 2 стебля лука-порея, 200 г ветчины, зелень петрушки, 1 ст. сливок, 3/4 ст. сметаны, масло для формы, соль, перец.

Картофель очистите и нарежьте тонкими кружочками. Лук-порей нарежьте кольцами.

Смажьте маслом плоскую форму и выложите в нее слоями картофель и лук-порей. Сверху посыпьте нарезанной мелкими кубиками ветчиной (можно взять сырокопченый окорок) и частью измельченной зелени.

Сливки и сметану соедините, приправьте солью, перцем и залейте картофель. Запекайте в духовке при 180°С в течение 40 мин.

При подаче посыпьте запеканку оставшейся зеленью.

Яворская Галина, г. Миасс

Запеканка из картофеля с сыром

800 г картофеля, 300 г кабачков, 200 г сыра, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1,5 ст. молока, соль, перец.

Картофель сварить в «мундире», охладить и очистить, затем нарезать ломтиками. Кабачки очистить (у цукини кожицу можно не срезать), нарезать кружочками.

Ломтики картофеля и кабачков уложить слоями в смазанную маслом форму, пересыпая каждый слой солью, перцем и частью сыра.

Лук мелко порубить, обжарить на сливочном масле. Яйцо взбить с молоком и луком. Яичной смесью залить овощи, сверху посыпать оставшимся сыром и запекать в духовке при 200°С 45 мин.

Киселева Анна, г. Иваново

Запеканка слоеная с мясом и сыром

500 г говяжьего фарша, 500 г картофеля, 4 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла, 400 г шпината, 3 ст. л. тертых ржаных сухарей, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. душицы, 2 помидора, 200 г сыра, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха, соль.

Картофель очистите, сварите в подсоленной воде. Воду слейте, картофель протрите, добавьте горячее молоко, масло, поперчите и прогрейте.

Шпинат ошпарьте, мелко порубите и перемешайте с мускатным орехом.

Фарш смешайте с тертыми сухарями, добавьте яйцо, рубленый чеснок, душицу и посолите.

Мясную массу распределите ровным слоем по дну и стенкам формы, смазанной маслом. В форму слоями уложите мелко нарезанные помидоры, тертый сыр, шпинат, картофельное пюре. На поверхность пюре вилкой нанесите рисунок.

Запекайте 40 мин. при 180°С, пока мясной слой не будет отставать от стенок формы, а поверхность запеканки не зарумянится.

Выложите запеканку из формы и подавайте с острым соусом и зеленью.



Белова Надежда, г. Кемерово

Запеканка "Томатная"

6 картофелин, 6 помидоров, 300 г сыра, 2 яйца, 2 ст. л. растит. масла, 4 ст. л. 3% сливок, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу.

Очищенный картофель нарежьте кружочками и варите в подсоленной воде 5 мин. Помидоры нарежьте кружочками. Яйца взбейте, смешайте со сливками, посолите и поперчите.

Смажьте маслом противень, поочередно выложите на него слоями кружочки картофеля и помидоров. Полейте яичной смесью.

Натрите сыр и посыпьте им сверху овощи.

Запекайте блюдо в разогретой до 200°С духовке на нижнем уровне до образования золотистой корочки (примерно 10 мин.).

Нарежьте мелко зелень и посыпьте ею запеканку перед подачей на стол.

Козлова Наталья, г. Жуковский

Картофельная запеканка "Изобилие"

8 картофелин, 500 г мясного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 1/2 ст. овощного отвара, соль, перец по вкусу, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки.

Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кружками.

В фарш добавить рубленый лук, яйцо, соль, перец, 3 ст. ложки воды и перемешать.

Форму смазать маслом и кольцом уложить фарш. В середину кольца выложить картофель, посыпать зеленью. Залить бульоном и запекать 35 мин. до образования золотистой корочки.

При подаче оформить зеленью петрушки.

Красильникова Галина, г. Харьков

Картофельная запеканка с грибами и чесноком

5 картофелин, 300 г грибов, 3 ст. л. растит. масла, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль, зелень.

Форму для запекания натрите разрезанным зубчиком чеснока и смажьте маслом.

Уложите в форму нарезанный тонкими кружками картофель. На картофель уложите слой нарезанных ломтиками грибов, посолите, полейте маслом. Затем уложите слой картофеля и полейте его маслом.

Посыпьте запеканку панировочными сухарями. Запекайте 50 мин. при 180°С.

При подаче оформите запеканку зеленью.

Мышкина Светлана, г. Моршанск

Запеканка с горчичным соусом

7 картофелин, 200 г копчено-вареного окорока, 4 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. грибного бульона, 1 ст. л. горчицы, соль, перец по вкусу, зелень.

Картофель очистите, нарежьте тонкими кружочками, окорок - ломтиками. Лук порубите. Ломтики картофеля выложите в смазанную маслом форму, посыпьте рубленым луком, сверху положите ломтики окорока.

Для соуса: соедините бульон с горчицей, посолите, поперчите и доведите до кипения.

Полученным соусом залейте картофель с окороком и запекайте 15 мин. при 200°С.

При подаче запеканку посыпьте рубленой зеленью.

Тарасова Маргарита, г. Жердевка

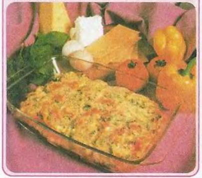
Запеканка с кальмарами

8 картофелин, 500 г кальмаров, 3 луковицы, 4 ст. л. растит. масла, соль, перец по вкусу, 3 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла.

Кальмары очистите и варите в подсоленной воде (на 1 кг кальмаров - 2 л воды, 1/2 ст. л. соли) при слабом кипении 3-5 мин.

Вареные кальмары охладите, затем нарежьте кусочками, пропустите через мясорубку и обжарьте на масле вместе с мелко нарезанным луком, после чего добавьте соль, перец по вкусу и все перемешайте.

Картофель отварите, в горячем виде тщательно разомните, добавьте масло и перемешайте. Полученное пюре разделите на две части. Одну часть положите в смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду. Разровняйте пюре и выложите на него подготовленный фарш из кальмаров, а сверху - оставшуюся часть пюре. Посыпьте все сухарями, сбрызните маслом и запекайте в духовке до образования румяной корочки.



Власова Фаина, г. Сенгелей

Запеканка из картофеля с брынзой и баклажанами

800 г картофеля, 1 баклажан, 1 луковица, 4 шампиньона, 500 г говяжьего фарша, 300 г мягкой брынзы, 1 ст. л. сметаны, 1 яйцо, базилик, перец черный молотый, соль по вкусу, 1 помидор, растит. масло.

Баклажан очистить, нарезать крупной соломкой, обжарить на масле, добавить туда же лук и попозже грибы. Когда все обжарится до полуготовности, добавить фарш, посолить и поперчить, довести до полуготовности фарша.

Картофель очистить, отварить и приготовить пюре, необязательно с молоком, можно с водой, в которой варился картофель. Выложить фарш в форму, затем - пюре, брынзу, перемешанную с яйцом, сметаной и базиликом, сверху выложить кружочки помидора.

Запекать в духовке до золотистой корочки.

Чефранова Инна, г. Назрань

Запеканка "Итальяно"

6 картофелин, 600 г цукини, 2 помидора, 300 г сыра Моцареллы (мягкого творожного сыра), 3/4 ст. овощного бульона, 1 ст. 33% сливок, 100 г тертого сыра, соль, перец по вкусу, растит. масло.

Овощи нарежьте ломтиками, выложите слоями в форму, смазанную маслом, посолите и поперчите. Полейте смесью отвара со сливками, тертым сыром, солью и перцем. Запекайте 20 мин. при 220°С.

Разложите сверху ломтики Моцареллы и кружочки помидоров и запекайте еще 20 мин.

Макаркин Игорь, г. Мытищи

Запеканка "Яблонька"

3 картофелины, 2 яблока, 1/4 ст. панировочных сухарей, 2 ст. л. сливочного масла, 1,5 ст. 33% сливок, сахар по вкусу, 1/4 ст. л. мускатного ореха, перец черный молотый, соль.

Очищенные картофель и яблоки нарежьте кружочками.

Сливки взбейте с сахаром, добавьте мускатный орех и соль. Прогрейте смесь, не доводя ее до кипения.

В форму, смазанную маслом, выложите слоями, чередуя, картофель и яблоки, посолите, поперчите, залейте сливочной смесью, посыпьте сухарями, накройте фольгой и запекайте до полуготовности. Затем снимите фольгу и запекайте еще 15 мин.

При подаче оформите зеленью.

Полищук Надежда, г. Лиски

Запеканка картофельная с овощами

400 г вареного картофеля, 200 г вареной моркови, 300 г белокочанной капусты, 1 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. консервированного горошка, 2 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. муки, 1/2 ст. сметаны, 30 г сыра, соль по вкусу.

Картофель и морковь нарежьте ломтиками. Капусту, нашинкованную соломкой, и морковь припустите с добавлением сливочного масла.

В смазанную маслом форму уложите слоями: морковь, горошек, картофель и капусту, смазывая каждый слой смесью из сметаны, растит. масла, соли и муки.

Верхний слой, смазав сметанной смесью, посыпьте тертым сыром. Запекайте овощи при 200°С до золотистой корочки.

Самойлова Ирина, г. Ногинск

Картофельная запеканка с лисичками



1 кг картофеля, 600 г лисичек, 1 ст. 33% сливок, 1/2 пучка шалфея, 1/2 мускатного ореха, 1 веточка розмарина, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. оливкового масла, 200 г тертого сыра, соль, перец по вкусу.

Очищенный картофель отварите в подсоленной воде в течение 10 мин., затем остудите и нарежьте кружочками.

Форму смажьте сливочным маслом. Уложите картофельные кружочки в виде чешуи, посыпьте половиной шалфея, нарезанного соломкой. Смешайте половину сливок с половиной измельченного чеснока, заправьте солью, перцем, натертым на мелкой терке мускатным орехом и полейте смесью картофель. Запекайте при 230°С 20 мин.

Лисички жарьте 2 мин. на оливковом масле, добавьте оставшийся шалфей, чеснок и мелко нарезанный розмарин, перемешайте и жарьте еще 2 мин. Выложите грибы поверх картофеля, полейте оставшимися сливками, посыпьте сыром и сбрызните растопленным сливочным маслом. Запекайте еще 15 мин. до образования румяной корочки.

Власова Фаина, г. Сенгелей

Печенье картофельное с яблоками

4 картофелины, 4 яблока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 ст. муки, 1/2 ст. сахара, корица, соль, цедра лимона по вкусу, сода на кончике ножа.

Картофель за день до выпекания печенья сварить в "мундире". В день выпечки очистить и натереть на терке.

Яблоки натереть на крупной терке, смешать с картофелем, добавить яйцо, растереть с сахаром, маслом, солью, лимонной цедрой, добавить корицу, цедру, муку и тщательно перемешать.

Раскатать из теста пласт и вырезать формой печенье. Выпекать в хорошо прогретой духовке до образования золотистой корочки.

Мышкина Светлана, г. Моршанск

Оладьи "Пикантные"

6 картофелин, 2 яйца, 1 большая луковица, 2 ст. л. муки, 1/4 ст. растит. масла, соль.

Очищенный картофель натрите на терке. Мелко нашинкуйте лук и добавьте его в картофель. Взбейте яйца с солью миксером, вылейте в картофель, все тщательно перемешайте и добавьте муку. На раскаленную сковороду налейте масло и жарьте оладьи, выкладывая их ложкой, до золотистого цвета.



Мыльникова Анастасия, г. Липецк

Пирожки с картофелем

1,25 ст. муки, 2 яйца, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3/4 ст. молока, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 3 картофелины, 1 луковица, соль.

Замесить крутое тесто из муки, 1 яйца, 1/2 ст. молока, дрожжей, сахара, 50 г сливочного масла и соли. Поставить его в теплое место для подъема. Картофель очистить и разрезать на несколько частей. Лук нашинковать и поджарить с 30 г сливочного масла под крышкой.

Для начинки: сварить картофель с добавлением небольшого количества воды. Воду слить, картофель истолочь, добавить жареный лук, перемешать и развести оставшимся теплым молоком.

Тесто разделать на небольшие шарики и раскатать их в тонкие лепешки.

Сформовать пирожки из теста и картофельной начинки, выложить на смазанный противень и выпекать до золотистой корочки. Готовые пирожки смазать сливочным маслом и яйцом.

Клюева Тамара, г. Саратов

Драники "Ежик"

7 картофелин, 2 яйца, 1/3 ст. растит. масла, соль, перец, мука.

Очищенный картофель натрите на мелкой терке, лишнюю влагу слейте. Разбейте яйца в картофель и все тщательно перемешайте. Добавьте муку, посолите и поперчите тертый картофель. На раскаленную сковороду вылейте масло и, когда оно закипит, ложкой выкладывайте картофельную массу на сковороду.

Обжаривайте до появления золотистого цвета.

Шашкина Вера, г. Бузулук

Рулет куриный



7 картофелин, 400 г куриного мяса, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. муки, 2 луковицы.

Очищенный картофель сварите в подсоленной воде, разомните его, добавив масло, взбитые яйца и муку.

Куриное мясо нарежьте, обжарьте до золотистой корочки, затем сложите в утятницу, добавив немного воды, соли и перца и тушите до готовности. Когда вода в утятнице закипит, огонь убавить. Готовое мясо выложите, дайте излишкам жира стечь. Пропустите куриное мясо через мясорубку, добавьте тушеный лук и кусочек масла, чтобы фарш был сочным.

Картофельное тесто аккуратно раскатайте на влажной салфетке скалкой в пласт толщиной около 2 см. Раскатав тесто, выложите готовую начинку на середину пласта.

Затем очень осторожно соедините края лепешки, используя влажную салфетку, и защипите их. На противень выкладывайте рулет швом вниз, чтобы сохранить форму изделия. Рулет смажьте сметаной и поставьте запекаться в духовку на 30 мин. при 180°С.

Ассесорова Наталья, г. Куртамыш

Картофель печеный "Аленький цветочек"

17 картофелин, 100 г сливочного масла, соль, перец, зелень.

Выберите ровные картофельные клубни одинакового размера. Лучше, если они будут круглой формы. Картофель тщательно вымойте. Острым ножом сделайте на каждой по два надреза крест-накрест.

Нагрейте духовку до 200°С. Выложите на противень надрезанные картофельные клубни. Когда картофель будет готов (вы узнаете по раскрытию в месте надрезов), положите масло в середину картофелин и посыпьте рубленой зеленью.

Малекова Зинаида, г. Ярославль

Картофельная "Косичка"

10 картофелин, 800 г муки, 400 г молока, 200 г маргарина, 1 ст. сахара, 80 г дрожжей, 1 яйцо, соль.

Отварите очищенный картофель, остудите и натрите на мелкой терке. Разведите дрожжи в нагретом молоке и смешайте с маргарином, добавив сахар, картофель и просеянную муку. Тщательно вымесите полученное тесто и отставьте его на 30 минут, чтобы оно подошло.

Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, разделите на 3 части и раскатайте их в длину, чтобы получилось три жгута. Постарайтесь сплести из этих трех жгутов косичку. Смажьте противень маслом, переложите картофельную косичку, смажьте ее взбитым яйцом и поставьте в заранее нагретую до 200°С духовку.

Запекайте косичку в течение 40 мин.

Калинина Галина, г. Миасс

Пирог картофельный

***Тесто:** 1,25 ст. муки, 100 г сливочного масла, 1 желток, 2/3 ст. воды, соль.*

***Начинка:** 500 г картофеля, 2 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. рубленого розмарина, 1 ч. л. семян тмина, 1 ст. 33% сливок, 4 ст. л. тертого сыра, 1/2 ч. л. тертого мускатного ореха, соль, перец.*

Муку смешайте с солью, добавьте масло и порубите ножом. В центре сделайте углубление, влейте в него желток, воду и замесите тесто. Оставьте его на 30 минут, накрыв салфеткой.

Готовое тесто раскатайте, уложите в форму, смоченную водой. Наколите вилкой в нескольких местах, накройте фольгой и выпекайте 10 мин. при 200°С. Затем фольгу удалите и выпекайте основу до золотистого цвета.

Для начинки: картофель сварите в "мундире" до полуготовности, охладите, очистите и нарежьте ломтиками. Лук нарежьте тонкими кольцами, обжарьте на масле, добавив розмарин и тмин. На выпеченную основу уложите лук, затем картофель и залейте сливками, взбитыми с сыром и мускатным орехом.

Выпекайте пирог при 230°С до образования румяной корочки.



Малекова Зинаида, г. Ярославль

Пирог картофельный с грибами

5 картофелин, 500 г грибов, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1/2 ст. 33% сливок, 1 ст. л. муки, 1/2 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, 1 желток, 1 ст. л. сметаны, соль, красный молотый перец по вкусу.

Очищенный картофель отварите в подсоленной воде и натрите на мелкой терке. Грибы и лук нарежьте мелкими кубиками. Обжарьте на масле.

Соедините картофель, грибы и лук, добавьте яйцо, сливки, муку, соду, цедру, зелень, соль и перец.

Массу перемешайте, выложите в смазанную маслом форму, смажьте желтком, смешанным со сметаной, и запекайте 30 мин.

Подавайте пирог горячим.

Соловьева Ольга, г. Киров

Ватрушки с картофелем и луком

***Тесто:** 2 ст. муки, 1/2 ст. воды или молока, 10 г свежих дрожжей, 1 ст. л. раст. масла, 1/4 ч. л. соли, 1 яйцо.*

***Начинка:** 300 г картофеля, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Приготовить дрожжевое тесто. Сформовать из теста 10 лепешек с утолщенными краями и уложить на смазанный маслом противень. После полной расстойки выпекать в течение 10-15 мин. при 220°С до полуготовности.

Картофель очистить, сварить, растереть на пюре, добавить масло, свежее яйцо, жареный лук и соль по вкусу. Эту начинку положить на полувыпеченные лепешки, смазать яйцом и допечь их до готовности.

Самойлова Ирина, г. Ногинск

Ватрушки с картофелем

500 г муки, 1 ст. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, 300 г густого картофельного пюре, соль.

Сметану смешайте с маслом, сахаром, солью и 2 яйцами. Добавьте муку и замесите тесто.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырежьте небольшие лепешки. Разложите на них по 1 ст. л. картофельного пюре, сформуйте ватрушки, смажьте взбитым яйцом.

Уложите ватрушки на противень и выпекайте 20 мин. при 180°С.

Гусева Галина, г. Минск

Пирог картофельный "Заманчивый"

1/3 ст. муки, 1/2 ч. л. пекарского порошка, 200 г картофельного пюре, 1/2 ч. л. соли, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. молока, 1 яйцо.

Просеянную муку, соль и пекарский порошок положить в миску, перемешать, добавить сливочное масло, предварительно растопленного в водяной бане, взбить миксером до получения однородной, довольно густой массы. Добавить картофельное пюре и молоко, перемешать.

Из получившегося теста раскатать круглый пласт толщиной 1,5-2 см, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовку, предварительно нагретую до 200°С, на 15-20 мин. При желании пирог можно жарить в растопленном масле.

Готовый картофельный пирог подавать к столу горячим, с положенными на него кусочками сливочного масла. Можно посыпать зеленью.

Кошкина Ольга, с. Ковалевское

Пирог с помидорами и картофелем



***Тесто:** 300 г муки, 100 г маргарина, 200 г картофеля, 2 ст. л. холодной воды.*

***Начинка:** 200 г картофеля, 1 луковица, 1 ст. л. слив. масла, 100 г брокколи, 2 зубчика чеснока, 4 яйца, 1,5 ст. молока, 1/2 ч. л. тертого мускатного ореха, 150 г сыра, 400 г помидоров, соль, перец.*

Для теста: сварите и протрите картофель. Смешайте муку, картофель и маргарин. Добавьте воду и размешайте. Поставьте в холодильник на 20 мин. Раскатайте тесто в пласт и выложите им форму. Разогрейте духовку до 200°С. Запекайте оболочку из теста 10 мин.

Спассеруйте лук на маргарине без изменения цвета. Капусту смешайте с луком. Помидоры нарежьте кусочками, вареный картофель - кубиками.

Наполните картофельными кубиками оболочку из теста. Сверху посыпьте половиной сыра и петрушки. Добавьте помидоры и капусту. Каждый слой посыпьте солью, перцем и чесноком. Посыпьте пирог оставшимися сыром и петрушкой.

Взбейте яйца и молоко, добавьте мускатный орех, перец и соль по вкусу. Залейте смесью овощи. Запекайте пирог в духовке 45 мин.

Киселева Анна, г. Иваново

Картофельные палочки

300 г картофеля, 300 г муки, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель вымыть, очистить, сварить. Хорошо истолочь в пюре. Добавить растопленное масло, муку, яйца, соль. Хорошо перемешать. Раскатать тесто толщиной около 0,5 см. Нарезать полосками длиной 8-10 см и шириной около 2 см. Уложить на противень, смазанный сливочным маслом, смазать взбитым яйцом. Запечь в хорошо разогретой духовке.

Макаров Олег, г. Бор

Картофельный пирог с мясом

5 крупных картофелин, 200 г вареного мяса, 150 г сливочного масла, соль.

Картофель очистить, сварить, размять, добавить сливочное масло. Предварительно сваренное мясо пропустить через мясорубку, слегка обжарить на сливочном масле. На сковороду, смазанную сливочным маслом, выложить половину готового пюре, сверху положить слой обжаренного мяса, затем накрыть оставшимся пюре. Поставить в духовку на 20 мин. при 200°С.



Волкова Алла, г. Елабуга

Картофельный пирог с брынзой

6 крупных картофелин, 2 яйца, 4 ст. л. муки, 4 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Начинка: 300 г брынзы, 2 яйца, 50 г сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Картофель отварить в "мундире", очистить, пропустить через мясорубку. Добавить яйца, сметану, соль, муку и взбить до однородной массы. Форму смазать сливочным маслом и выложить половину полученной массы.

На картофель положить начинку, предварительно смешав размятую брынзу, яйца, растопленное сливочное масло, мелко нарезанную зелень укропа, соль. Начинку разровнять, сверху положить оставшийся картофель, смазать сметаной.

Запечь в духовке до образования золотистой корочки.

Гусева Галина, г. Минск

Картофельный пирог с шампиньонами

5 крупных картофелин, 200 г шампиньонов, 2 ст. л. сметаны, 200 г сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель размять, как для пюре, добавить 100 г сливочного масла.

Шампиньоны мелко нарезать, обжаривать на сливочном масле 7 мин., добавив сметану.

На сковороду, смазанную сливочным маслом, выложить половину готового пюре, сверху положить слой грибов, сверху накрыть оставшимся пюре. Поставить в духовку на 20 мин. при 200°С.

Представляем вашему вниманию специальный выпуск "Золотой коллекции рецептов"

В НАЧАЛЕ ОКТЯБРЯ



В КОНЦЕ ОКТЯБРЯ



СПРАШИВАЙТЕ В МЕСТАХ ПРОДАЖИ ПЕЧАТНОЙ ПРОДУКЦИИ!